

Determinada la cuantía de dicha compensación residual será distribuida a los distintos escalones de referencia en forma proporcional a los factores cero, uno, dos, tres y cuatro, respectivamente, incrementando las respectivas compensaciones a cuenta.

Las fábricas practicarán a continuación, dentro del plazo de quince días, la oportuna liquidación definitiva a sus cultivadores por este concepto.

6. *Justificación de las fábricas azucareras al F.O.R.P.P.A. de los pagos a los cultivadores.*

Terminada la campaña de recepción y percibidas del F.O.R.P.P.A. las cantidades totales acreditadas en concepto de compensación de portes, las fábricas azucareras remitirán a este Organismo una relación por duplicado ordenada por términos municipales, y dentro de ellos por orden alfabético de cultivadores, donde se indiquen las cantidades satisfechas a cada uno a efectos de control por la intervención de este Organismo.

7. *Remisión de documentos.*

La documentación deberá remitirse al Registro General de este Organismo

8. *Liquidación a los C.O.R.A.N. de las subvenciones en concepto de compensación de portes.*

Para dar cumplimiento a lo dispuesto en el párrafo 7.1 del Decreto regulador 633/1972 se establecerán oportunamente las normas de liquidación de estas subvenciones una vez se determine el régimen de funcionamiento de estos Centros de Contratación, Recepción y Análisis de Remolacha (C.O.R.A.N.).

Lo digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 24 de julio de 1972.—El Presidente, Agustín Colruelo.

Imos. Sres. Administrador general y Secretario general del F.O.R.P.P.A.

## MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 7 de agosto de 1972 sobre normas de calidad comercial que han de regular el comercio exterior de las conservas de sardinas.*

Ilustrísimos señores:

La experiencia adquirida con la aplicación de la Orden de 1 de julio de 1964, por la que se regulaban las condiciones que a efectos de exportación debían reunir las salazones, semiconservas y conservas de pescado, ha determinado la conveniencia de adaptarlas a las necesidades actuales del comercio de estos productos.

Por otra parte, la expansión del comercio exterior de productos de la pesca obliga a señalar normas comerciales por las que ha de regirse, teniendo en cuenta que uno de los factores cuya influencia tiene notable preponderancia para alcanzarla es procurar que la calidad del producto reúna un mínimo de condiciones que garanticen al consumidor las cualidades que caracterizan a la sardina en conserva.

La competencia que otras especies distintas a la sardina vienen produciendo, tanto en el mercado nacional como en los extranjeros, obliga a tomar medidas en defensa de este producto nacional que tan buena acogida ha tenido y tiene entre los consumidores de esta clase de conserva.

Por ello, y después de las consultas mantenidas con los sectores interesados, del Sindicato Nacional de la Pesca, y de acuerdo con la Dirección General de Pesca Marítima, y de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas, y el informe de los Servicios competentes de este Ministerio, he tenido a bien disponer las siguientes normas:

### I. OBJETO DE LAS NORMAS

Las presentes normas tienen como fin regular las condiciones generales técnicas y comerciales de calidad que deben reunir las conservas de sardinas objeto de comercio exterior.

### II. DISPOSICIONES GENERALES

#### 1. *Definición.*

Se entiende por conservas de sardinas los productos obtenidos a partir de la especie «Sardina pilchardus» (Walb.), descabezada y convenientemente eviscerada, envasada con aceite de oliva u otros aceites comestibles, con salsa de tomate u otras preparaciones apropiadas, en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico.

#### 2. *Formas de presentación.*

Las sardinas envasadas podrán presentarse además de en la forma corriente indicada en el número 1, de las siguientes formas: Sin espinas, sin piel y sin espina, en filetes, en trozos, rellenas, etc.

#### 3. *Denominaciones.*

Los productos deberán denominarse según su presentación y forma de preparación. Por ejemplo: «Sardinas en aceite de oliva», «Sardinas en aceite», «Sardinas en escabeche», «Sardinas en salsa de tomate», «Sardinas sin piel y sin espina en aceite», «Lomos de sardinas en salsa de tomate», etcétera.

#### 4. *Condiciones mínimas de calidad.*

4.1. *Materia prima:* Las sardinas utilizadas deberán reunir las condiciones requeridas para el consumo humano.

4.2. *Producto terminado:* Las características organolépticas han de ser las típicas de la especie y de las distintas formas de preparación.

La columna vertebral, en aquellas preparaciones en que no se haya eliminado, debe poder separarse con facilidad y ser poco consistente.

4.2.1. *Peso neto:* El peso neto, expresado en gramos, deberá corresponder como mínimo al 90 por 100 de la cifra que representa la capacidad nominal normalizada, en milímetros, del envase.

4.2.2. *Peso escurrido:* El peso escurrido, expresado en gramos, deberá corresponder como mínimo a los siguientes porcentajes, referidos a la cifra que representa la capacidad nominal normalizada, en milímetros, del envase:

70 % para conservas «en aceite», «en escabeche», o «al natural o salmuera».

65 % para conservas en salsas.

60 % para preparaciones sin piel y sin espinas y lomos de sardinas.

El peso neto y el peso escurrido se determinarán según los métodos descritos en el anexo I.

4.2.3. *Exudado acuoso:* En las conservas en aceite, el exudado acuoso debe ser inferior al 8 por 100 de la capacidad nominal normalizada del envase.

4.3. *Ingredientes:* El aceite de oliva u otros aceites comestibles, las pastas, pures o salsas, sal, especias u otros condimentos, deberán satisfacer las normas exigidas por la legislación vigente.

4.4. *Aditivos.* Se admitirán solamente los aditivos permitidos por la legislación vigente en el país de destino.

#### 5. *Envasado.*

Los envases destinados a contener los productos objeto de la presente norma habrán de ser herméticos.

5.1. *Envases metálicos:* Habrán de ser exclusivamente los comprendidos en los anexos I, II y III de la Orden del Ministerio de Industria de 29 de enero de 1966 («Boletín Oficial del Estado» del 7 de febrero), 15 de julio de 1968 («Boletín Oficial del Estado» del 23 de julio) y sus posteriores modificaciones.

5.2. *Envases no metálicos:* Las capacidades de estos envases serán las indicadas en el apartado 5.1.

#### 6. *Rotulaciones.*

Los envases correspondientes a los apartados 5.1. y 5.2 se rotularán cumpliendo las normas establecidas en los artículos 4.º, 5.º y 6.º de la citada Orden de 29 de enero de 1966 y sus posteriores modificaciones.

6.1. Todas las rotulaciones habrán de ser perfectamente legibles e indelebles.

6.2. Queda prohibida la inscripción, en cualquier idioma, de calificativos, expresiones o indicaciones comerciales que

puedan producir confusión en el consumidor o que supongan modificación de la denominación comercial autorizada.

6.3. En general, todas las menciones que figuran sobre los envases, sus envolturas, estuches, etiquetas o embalajes, deben expresarse en idioma español o en el del país de destino.

#### 7. Defectos excluyentes.

La estimación de los defectos del producto se efectuará sobre muestras cuya temperatura esté comprendida entre 19° y 25° C.

a) Rotulaciones que no cumplan los requisitos señalados en los apartados 6.1., 6.2. y 6.3.

b) Envases distintos de los indicados en el apartado 5.

c) Envases no herméticos.

d) Abombamiento de los fondos de los envases.

e) Oxidaciones externas en los envases que afecten seriamente a su buena presentación.

f) Abolladuras importantes en los envases.

g) Soldaduras para reparar defectos de cierre del envase.

h) Materias extrañas a la preparación del producto terminado.

i) Olor y sabor claramente anormales.

j) Relaciones porcentuales entre los pesos neto y escurrido y la capacidad nominal normalizada, inferiores a los indicados en los apartados 4.2.1. y 4.2.2., obtenidas según se indica en los puntos 8 y 9 del anexo I.

k) Exudado acuoso para las preparaciones en aceite, superior al 8 por 100 de la capacidad nominal normalizada del envase.

#### 8. Inspección.

Corresponde al SOIVRE la exigencia de cuanto señala la presente disposición, de acuerdo con lo establecido en la Orden de 10 de marzo de 1965.

La inspección se llevará a cabo en los puertos, estaciones de ferrocarril y puestos fronterizos donde existan Centros de Inspección del SOIVRE y que específicamente señale la Subsecretaría de Comercio. El SOIVRE podrá, además, realizar inspecciones de la mercancía en los almacenes o fábricas, sin que con ello se exima de la inspección preceptiva en puertos y fronteras, salvo cuando el SOIVRE, de acuerdo con sus posibilidades, acceda a contramarcas y precintar las cajas, una vez inspeccionadas, para ulterior comprobación de los marchamos justificativos.

Los exportadores o importadores, transportistas, consignatarios, Agentes de Aduanas, etc., facilitarán al SOIVRE los medios necesarios para llevar a cabo adecuadamente la labor de inspección. Cuando la mercancía reúna las condiciones exigidas en la presente norma, el SOIVRE expedirá el certificado de aptitud que será necesario para que los Servicios de Aduanas autoricen su entrada o salida del territorio nacional.

El exportador o importador a quien se rechace una partida podrá solicitar por escrito del SOIVRE, por sí o representante autorizado, una nueva revisión. La segunda inspección será efectuada, si las circunstancias lo permiten, por Inspector de superior categoría al que realizó la primera.

En el acto de las inspecciones podrá estar presente el interesado o persona en quien delegue.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto de 21 de noviembre de 1963, compete al SOIVRE la inspección y vigilancia de los medios de transporte, así como de las operaciones de carga, estiba, descarga y desestiba, con el fin de asegurar la perfecta conservación del producto y, en su caso, evitar perjuicios por inadecuado trato observado en las mercancías.

#### 9. Sanciones.

Cuando se compruebe que la mercancía no reúne los requisitos establecidos, será declarada no apta para su exportación o importación.

Si, a juicio del SOIVRE, existiese fraude o malicia por parte del exportador, importador, consignatario, transportista, agente de Aduanas, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto de 27 de febrero de 1964 y Orden de este Ministerio de 1 de marzo de 1965, que desarrolla el mismo.

#### III. DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Para aquellos mercados que lo exijan, se podrá autorizar la salida de conservas de sardinas con envases de hojalata en blanco, sin estuche ni faja envolvente, siempre que en aquéllos se troquelen las siguientes especificaciones:

Nombre o razón social del fabricante o número de registro.

Denominación comercial usual del producto envasado.

Forma de preparación.

Año de fabricación.

La palabra ESPAÑA en cualquier idioma.

En el embalaje exterior se expresará todo cuanto determine para los mismos la Orden del Ministerio de Industria de 29 de enero de 1966.

#### IV. DISPOSICIONES FINALES

1. Quedan facultadas las Direcciones Generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación, dentro de sus respectivas competencias, para dictar las normas complementarias a que el cumplimiento de esta disposición pueda dar lugar.

2. La presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 7 de agosto de 1972.

FONTANA CODINA

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

#### ANEXO I

##### Determinación del peso escurrido y del peso neto

1. Para esta determinación, la temperatura del producto estará comprendida entre 19° y 25° C., y las pesadas se realizarán con una aproximación de  $\pm 0,5$  gramos.

2. Determinar el peso bruto del envase cerrado.

3. Utilizar en tamiz de malla de tres milímetros de luz.

4. Pesar el tamiz.

5. Abrir el envase y volcar su contenido cuidadosamente, sin desordenarlo, sobre el tamiz. Inclinarse éste para facilitar el escurrido del líquido de cobertura.

En caso de salsas pastosas, éstas deben ser separadas mediante chorro débil de agua a la temperatura indicada en el número 1.

6. Tres minutos después del comienzo del escurrido, pesar el tamiz con su contenido. La diferencia entre este peso y el del tamiz es el «peso escurrido» del producto.

7. Lavar completamente el envase vaciado y, después de secado, pesarlo para obtener la tara. Restar del peso bruto obtenido en el número 2 la tara, para determinar el peso neto o contenido total del envase.

8. Dividir el peso neto obtenido en el número 7 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso neto y la capacidad.

9. Dividir el peso escurrido obtenido en el número 6 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso escurrido y la capacidad.